

PIGNAN LIEU-DIT

ROUGE 2021

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

« Cette cuvée parcelaire issue du sublime terroir de Pignan exprime la forte identité du lieu. »

DÉGUSTATION



Belle couleur rouge, reflets carmin.



Des arômes fruités où dominent la cerise et la griotte.



Une bouche douce, gourmande et équilibrée. Une impression d'élégance et de richesse.



Température de service idéale entre 17° et 18°C.
Un édifice bâti pour la garde, 15 ans.

VINIFICATION

Cépages : Grenache (70%), Syrah (30%)

Méthode : récoltée puis triée à la cave, la vendange est intégralement éraflée pour être vinifiée en cuve inox sous température contrôlée permettant de garder finesse et aromatique.

TERROIR

Localisation : issu du sublime terroir de Pignan.

Sol : sablonneux.

Spécificités : la légère inclinaison à l'Est permet d'atteindre la maturité optimale.

INFORMATIONS

Récolte : septembre 2021.

Alcool : 15,5 % Alc. /Vol.

Appellation : Châteauneuf-du-Pape.

Certification : Ecocert – HVE niveau 3.

Formats : 75 cl.



Domaine Julien Masquin – 582 Chemin des Sourcières – 84350 Courthézon
Tél. : 04 86 04 24 64 – Mail : contact@domainemasquin.com